



Backbuch für Waffeltüten Modell 99263





Inhaltsverzeichnis

Standardrezept..... **Fout! Bladwijzer niet gedefinieerd.**

Süße Waffeltüten: 3

Waffeltüten: 4

Waffelbecher mit Schokoladeneis und Beeren..... **Fout! Bladwijzer niet gedefinieerd.**

Waffeln mit Ricotta-Eis und Schokoladenchips 6

Rezepte

Verwenden Sie das Waffeleisen für die Zubereitung köstlicher Waffeln, Eistüten, Waffeltüten oder Waffelrollen. Die Form für die Zubereitung von Eistüten ist im Lieferumfang enthalten. Für die Zubereitung von Waffeltüten empfehlen wir die Verwendung von Zuckerguss. Sie können für die Herstellung von Waffelrollen zum Beispiel den Stiel eines Holzspatels verwenden. Die Größe der von Ihnen verwendeten Tools ist abhängig von der gewünschten Größe der Waffelrollen oder -tüten.

Die nachfolgenden Rezepte eignen sich zur Zubereitung aller möglichen Formen und Varianten.

Standardrezept

Zutaten:

- 150 g Butter
- 250 g Zucker
- ½ l lauwarmes Wasser
- 500 g Mehl
- 1 Messerspitze Zimt
- 2 Eier

Stellen Sie aus Butter, Zucker und Eiern eine cremige Masse her. Fügen Sie unter Rühren langsam die anderen Zutaten hinzu, bis ein gleichmäßiger und leicht angedickter Teig entsteht.

Süße Waffeltüten:

Für 8 Tüten

Zutaten:

- 2 Eiweiße großer Eier
- ½ Tasse Zucker, sehr fein
- 3 EL Vollmilch
- ½ TL Vanilleextrakt
- Prise Salz
- 2/3 Allzweckmehl
- 2 EL Butter, ungesalzen und geschmolzen

Verrühren Sie Eiweiß, Zucker, Milch, Vanille und Salz in einer Mixschüssel. Rühren Sie das Mehl und die Butter hinein, bis ein gleichmäßiger Teig entsteht.

Sprühen Sie das Waffeleisen mit etwas Speiseöl-Spray ein. Geben Sie 2 ½ EL Teig auf die kalte Platte und verteilen Sie den Teig zu einer dünnen Schicht.

Backen Sie die Waffel 4 bis 5 Minuten oder bis die Unterseite fest wird. Legen Sie die Zuckerwaffel zügig auf ein sauberes Tuch und darauf den Waffelroller. Rollen Sie die Waffel mithilfe des Handtuchs und des Waffelrollers kegelförmig auf und halten Sie dann die Nahtstelle 1 bis 2 Minuten oder solange nach unten, bis die Waffel abgekühlt und hart ist. (Dies muss alles sehr schnell geschehen, da die Waffel fast

umgehend erhärtet, wenn sie von der Platte genommen wird.) Lassen Sie die Platte abkühlen und wiederholen Sie die gleiche Vorgehensweise, bis der gesamte Teig verbraucht ist.

Lassen Sie die Waffeltüten vollständig abkühlen, bevor Sie die Spitzen in Schokolade eintauchen. Setzen Sie die Waffeln auf Backpapier, bis die Schokolade ausgehärtet ist. Sie können die Waffeltüten in einem luftdichten Behälter bis zu drei Tage aufbewahren.

Waffeltüten:

- 1 Ei plus 1 Eiweiß
- ¼ TL Salz
- ¼ Tasse plus 1 EL Zucker, extrem fein
- ¼ Tasse plus 2 EL Allzweckmehl
- ¼ Tasse (½ Rolle) Butter, ungesalzen und geschmolzen
- 2 EL Vollmilch
- 1 TL Vanilleextrakt
- Geschmolzene Schokolade, halbsüß oder dunkel

Vermischen Sie alle Zutaten in eine Mixschüssel, bis es keine Klümpchen mehr gibt. Lassen Sie den Teig 5 Minuten ruhen.

Erhitzen Sie das Waffeleisen bis zur gewünschten Einstellung.

Geben Sie 3 bis 3 ½ Esslöffel Teig in die Mitte des Waffeleisens und drücken Sie den Deckel vorsichtig nach unten, bis er vollständig geschlossen ist. Backen Sie die Waffel 3 bis 5 Minuten oder bis sie goldbraun ist.

Legen Sie die Waffel zügig auf ein sauberes Tuch und darauf den Waffelroller. Drehen Sie die Waffel mithilfe des Tuchs und des Waffelrollers kegelförmig auf und halten Sie die Nahtstelle 1 bis 2 Minuten oder solange nach unten, bis die Waffel abgekühlt und hart ist. (Dies muss alles sehr schnell geschehen, da die Waffel fast umgehend erhärtet, wenn sie von der Platte genommen wird.) Lassen Sie die Platte abkühlen und wiederholen Sie die gleiche Vorgehensweise, bis der gesamte Teig verbraucht ist.

Lassen Sie die Waffeltüten vollständig abkühlen, bevor Sie die Spitzen in Schokolade eintauchen. Setzen Sie die Waffeln auf Backpapier, bis die Schokolade ausgehärtet ist. Sie können die Waffeltüten in einem luftdichten Behälter bis zu drei Tage aufbewahren.

Waffelbecher mit Schokoladeneis und Beeren



Zutaten

- 3 gefrorene Erdbeeren, ungesüßt
- 30 ml Schokoladensirup, getrennt
- 1 Waffelbecher
- 1 Cocktail-Glas
- 120 ml Schokoladeneis
- 2 EL Schlagsahne

Bereiten Sie den Waffelbecher gemäß dem Standardrezept zu. Legen Sie die Waffel über ein Glas oder über eine Tasse und lassen die Waffel in dieser Position aushärten.

Geben Sie die gefrorenen Erdbeeren in eine mikrowellengeeignete Schüssel und tauen Sie die Beeren ungefähr 25 Sekunden in der Mikrowelle auf. Überschüssige Flüssigkeit nicht wegschütten. Zur Seite stellen.

Gießen Sie ungefähr 20-25 ml Schokoladensirup in den Waffelbecher. Kippen Sie den Becher vorsichtig nach allen Seiten hin an, um das Innere der Waffel vollständig mit dem Sirup auszukleiden. Stellen Sie die Waffel 30 Minuten in den Tiefkühler oder solange, bis der Sirup fest ist.

Zerdrücken Sie die Erdbeeren in der Schüssel mit einer Gabel, bis eine dicke Soße mit Erdbeerstückchen entstanden ist. Nehmen Sie den Waffelbecher aus dem Tiefkühler und stellen ihn in ein Glas.

Geben Sie eine Kugel Eis in den Waffelbecher. Gießen Sie die Erdbeersoße und den restlichen Schokoladensirup über das Eis. Garnieren Sie das Eis mit frischen Himbeeren und mit Schlagsahne.

Waffeltüten mit Ricotta-Eis und Schokoladenchips



Zutaten

Für das Ricotta-Eis mit Schokoladenchips:

- 450 ml Vollmilch-Ricotta
- 250 ml Vollmilch
- 250 ml einfacher Sirup (siehe Rezept unten)
- ½ TL Vanilleessenz
- 175 Milkschokoladenchips

Für den einfachen Sirup

- 125 ml Wasser
- 100 g Streuzucker

Bereiten Sie die Eiswaffeln anhand der vorher genannten Rezepte zu.

Ricotta-Eis mit Schokoladenchips:

Vermischen Sie den Ricotta und die Milch in einer mittelgroßen Schüssel zu einer gleichmäßigen Masse. Geben Sie den einfachen Sirup und die Vanilleessenz hinzu. Gut verrühren. Geben Sie die Ricotta-Masse in eine Eismaschine und bereiten Sie das Eis gemäß den Herstellerangaben zu. Fügen Sie die Schokoladenchips 10 Minuten vor Ablauf der Zubereitungsdauer hinzu.

Zum Servieren:

Geben Sie mit einem 60 ml Eiscremelöffel eine Kugel Eis in jede Zuckerwaffel. Sofort servieren.

Einfacher Zuckersirup:

Vermischen Sie in einer Soßenpfanne Wasser und Streuzucker bei mittlerer Hitze. Bringen Sie alles zum Kochen, drehen Sie die Wärme herunter und lassen Sie alles 5 Minuten lang köcheln. Rühren Sie gelegentlich um, bis sich der Zucker vollständig aufgelöst hat. Nehmen Sie die Pfanne vom Herd und lassen Sie den Sirup abkühlen.